

# Pecorino di Pienza Gran Riserva



## Provenienza

- Toscana

## Tipo di latte

- Pecora

Si tratta di forme di Pecorino di Pienza del tipo nero (“da serbo”) di dimensioni maggiori, destinate a una stagionatura lunga, che raggiunge e supera l’anno.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina lievemente occhiata, dura e granulosa

**Sapore:** intenso, asciutto ma dolce, non piccante

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati, Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pane “sciocco” toscano

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** un anno

**Produzione:** tutto l’anno

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 10-12 kg

**Dimensioni:** diametro 35-40 cm, h. 10-15

**Produttori:** caseifici del senese

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.